

Bunter Avocado-Salat mit Johannisbeer-Dressing

Küche Beilagen, Salate, Snacks

Portionen **Vorbereitung**

4 PERSONEN

30 MINUTEN

Zutaten

Für den Salat

- gemischter Salat nach Wahl (z.B. Eichblatt, Romana, Rucola, Kopfsalat etc.)
- 1 Bund Radieschen
- 1 Zwiebel, rot
- 2 Avocado, angereift
- 1 EL Zitronensaft
- 60 g Parmesankäse (am Stück)
- 150 g Mozzarella

Für das Dressing

- 100 g Johannisbeeren, rot
- 5 EL Öl, neutral (z.B. Rapsöl)
- 3 EL Granatapfelessig (alternativ Rotweinessig)
- Pfeffer
- Meersalz
- Zucker

Anleitungen

1. Salat waschen und putzen, sehr gut abtropfen lassen/trocken schleudern, ggf. in mundgerechte Stücke zupfen.
Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.
Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden.
Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.
Mozzarella abtropfen lassen, klein würfeln.

2. Für das Dressing die Johannisbeeren kurz unter fließendem Wasser waschen, gut abtropfen lassen und von den Rispen zupfen.
In eine kleine Schale geben und mit einer Gabel etwas zerdrücken (nicht matschen!).
Öl und Essig dazu geben, alles vermischen, mit Meersalz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3. Zutaten für den Salat auf Tellern anrichten, das Dressing darüber geben. Zuletzt Parmesan frisch darüber reiben.